Wildwochen
04. bis 19.11.2023

- Wildes Kesselgulasch, Unsere hausgemachte Gulaschsuppe mit einem ofenfrischen Panzkrusti
- Wildes Kichelchen, Unsere Mini-Quiches, heiß aus dem Ofen mit hausgemachten Wildragout und Wildkräuter-Schmand und einem Beilagensalat
- Kappes Teerdisch mit Wildbratwurst, Traditionelles Moselfränkisches Gericht, hausgemachter Stampes (Kartoffelstampf) mit eigenhergestelltem Rohkostsauerkraut, einer Wildbratwurst mit Fenchel, Zwiebelspecksoße und Panzhaussenf
- Herbstfladen, unser Buchweizenfladen belegt mit Käse, geweckter Birne und Kürbis
- Wilde Bolognese, hausgemachte Wild Bolognese mit Nudeln von der Bliesgau Ölmühle
- Wildbratwurst, Rahmspitzkohl mit einem Schuss Crémant, Steckrüben-Kartoffel-Stampf, Bratkartoffeln und Senf
- Der Wildburger, Wildburgerpatty mit Apfelrotkohl, hausgemachter Dijonnaise, unserem neuen Quittenchutney, Käse und mit leckeren Bratkartoffeln
- Der Wilde Kunibert, Wildschweinsteak mit Kürbiskernkruste und Wirsing

DAS GASTHAUS IM Panzhaus UNSER ZUHAUSE SEIT 1820

Neben unserem Aperitifbier, dem Kirner Kellerbier
hat das Panzhausteam eine Weinempfehlung
zu den Wildwochen vorbereitet:

– „Cuvée Black Beck trocken“ vom Weingut Weingut
Heinz & Thomas Beck Oberotterbach,
Cuveé aus Cabernet Dorsa, Merlot & Frühburgunder.
Ein fantastischer kraftvoller Rotwein aus dem Eichenfass.

Wir beziehen unser Wild ganzjährig von den folgenden zwei
Ebbes-von-Hei Mitgliedsbetrieben:
Wildkammer Merzig
und
Wildspezialitäten Böhm aus Weiskirchen

DAS GASTHAUS IM
Panzhaus
UNSER ZUHAUSE SEIT 1820